вкусно и просто

блюда во фритюре

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы хотите готовить вкусно и не тратить на этот процесс много времени? Приобретайте фритюрницу. Она станет вашим незаменимым помощником на кухне. Используя ее, вы без труда накормите всю семью различными закусками, вторыми блюдами из рыбы и овощей и даже десертами. Благодаря этой книге вы откроете для себя множество оригинальных рецептов, а также узнаете важные правила пользования фритюрницей. Если же вы не являетесь обладательницей фритюрницы, то сможете приготовить блюда во фритюре и в обычной посуде, руководствуясь рекомендациями автора данной книги.

Для широкого круга читателей.

- Светлана Валерьевна Дубровская
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ Рецепты блюд для фритюрницы
  - ○ Закуски
  - ○ Овощные блюда
  - ○ Рыбные блюда
  - ○ Если нет фритюрницы
  - ○ Блюда из мяса и птицы
  - ○ Чебуреки, пирожки, беляши, пончики

Светлана Валерьевна Дубровская

Блюда во фритюре

«Вкусно и просто»

УДК 641/642 ББК 36.991 Д79.
Дубровская С. В. Д79 Блюда во фритюре.- М.: РИПОЛ классик, 2005.-64 с. (Вкусно и просто).
ISBN 5-7905-3921-1

Вы хотите готовить вкусно и не тратить на этот процесс много времени? Приобретайте фритюрницу. Она станет вашим незаменимым помощником на кухне. Используя ее, вы без труда накормите всю семью различными закусками, вторыми блюдами из рыбы и овощей и даже десертами. Благодаря этой книге вы откроете для себя множество оригинальных рецептов, а также узнаете важные правила пользования фритюрницей. Если же вы не являетесь обладательницей фритюрницы, то сможете приготовить блюда во фритюре и в обычной посуде, руководствуясь рекомендациями автора данной книги.

Для широкого круга читателей.

УДК 641/642 ББК 36.991

Практическое издание Серия «Вкусно и просто»
Светлана Валерьевна Дубровская

БЛЮДА ВО ФРИТЮРЕ

Генеральный директор издательства С. М. Макаренко
Редактор Е. Н. Биркина
Художественное оформление: Е.Л. Амитон
Компьютерная верстка: Н.А. Кочетова
Технический редактор Е.А. Крылова
Корректор О. М. Боякова
Издание подготовлено при участии Л А «Абсолют Юни»
Подписано в печать с готовых диапозитивов 01.07.05 г.

Формат84х108/32. Печ.л. 2,0.Тираж 15000эй. Заказ№3276.

Адрес электронной почты: info@ripol.ru, Сайт о Интернете: www. ripoI.ru

ООО «ИД «РИПОЛ классик»

107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. I

Изд. лиц. № 04620 от 24,04,2001 г.

ОАО «Владимирская книжная типография»

600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7

Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов

ISBN 5-7905-3921 -1 © ООО «ИД «РИПОЛ классик», 2005

www.infanata.org

Введение

В первой части сборника рецептов пойдет речь о различных блюдах, приготовленных с помощью специального устройства – фритюрницы.

Выбор продуктов для данного вида кулинарной обработки достаточно широк – это картофель, овощи, изделия из дрожжевого и слоеного теста, свежие ¦и консервированные фрукты. Технология приготовления очень проста, а результат превзойдет ваши ожидания. Но прежде чем приступить к приготовлению, внимательно изучите инструкцию, которая прилагается к любой модели бытовой техники.

Преимущество фритюрницы состоит в том, что при разогревании масла и обжаривании отсутствуют «побочные эффекты» в виде копоти, неприятного запаха. Кроме того, можно задать необходимую температуру нагрева с помощью специального регулятора, тогда вам не придется все время стоять у плиты и следить, чтобы масло оставалось горячим и не выплескивалось из сковороды.

При выборе фритюрницы заранее обдумайте, какая емкость внутренней чаши вам подойдет. Если у вас небольшая семья, избыточный объем разогреваемого масла приведет к увеличению затрат на продукты, поэтому остановитесь на компактной модели.

Кроме объема, фритюрницы различаются также дополнительными приспособлениями: например, существуют модели со встроенным таймером, автоматически отключающим нагревательный элемент, индикаторами, прозрачными вставками, фильтрами и т. п. Некоторые функции действительно необходимы, другие же приводят к увеличению цены, но используются крайне редко.

Внутреннее устройство любой фритюрницы одинаково. В наружный корпус вставляется металлическая чаша (контейнер), который после использования можно мыть в посудомоечной машине или под краном. Разогрев происходит с помощью встроенного электрического тэна, причем температуру и скорость нагрева можно регулировать. Продукты, приготовленные для обжаривания, помещают в решетчатую емкость (корзину), которая закрепляется в чаше. Ручки корзины обычно изготавливают из термостойкого материала, который не нагревается. Решетку также можно мыть в машине или вручную.

Снаружи фритюрницы могут выглядеть по-разному – это

зависит от дизайна (обтекаемая или угловатая форма, кнопочная, тумблерная или поворотная система регуляторов, дополнительные индикаторы и т. п.). На скорость приготовления пищи и ее качество все это не влияет, но делает использование прибора более удобным.

Рецепты блюд для фритюрницы

Прежде чем приступить к приготовлению, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.прибора, а также обратите внимание на помещенные ниже полезные советы.

Заранее предусмотрите место для фритюрницы с учетом ее высоты и площади дна. Подставка должна быть устойчивой, с ровной горизонтальной поверхностей. Расположите ее подальше от раковины, чтобы в электрический механизм не попадали брызги воды, а также на значительном расстоянии от нагревательных приборов.

Перед включением обязательно проверьте, заполнен ли съемный контейнер маслом или жиром, иначе прибор может перегореть. Обратите внимание на уровень масла – внутри чаши имеются метки максимума и минимума.

Проследите, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе не были закрыты, иначе тэн перегреется и выйдет из строя.

Не открывайте крышку во время приготовления пищи – брызги кипящего масла вызывают очень серьезные ожоги. Если требуется контроль за состоянием продуктов, заранее уточните время и заведите таймер или же приобретите модель с прозрачной вставкой.

Работающий прибор ни в коем случае не должен оставаться без присмотра.

Вынимая готовые продукты, удерживайте корзину только за специальные ручки, не прикасайтесь к нагретым частям фритюрницы, в том числе и наружной крышке фильтра.

Не забывайте менять масло или жир – частота замены указана в инструкции по эксплуатации. Угольный фильтр и другие съемные дополнительные элементы также требуют периодической смены или же специальной обработки.

Перед извлечением продуктов, а также при смене масла и т. п. обязательно отключайте фритюрницу.

Для жарки используйте рафинированное, растительное масло – лучше всего кукурузное или рапсовое. Применение подсолнечного масла или топленых жиров нежелательно. Если же в рецептуре указано сливочное масло, растопите его на водяной бане, а затем вылейте в чашу. Некоторые дорогие модели фритюрниц имеют специальный режим разогрева для твердых жиров, тогда предварительное размягчение не обязательно.

Чтобы на поверхности обжариваемых продуктов появлялась корочка, нарезанные кусочки перед помещением в масло

обсушивайте салфетками. Желательна также предварительная панировка в сухарях, кляре, муке и т. п.

Старайтесь нарезать овощи и другие продукты. ломтиками примерно одинакового размера, небольшой величины – тогда качество блюда будет на высоте. Перед опусканием корзины нагрейте масло до необходимой температуры, дождитесь сигнала индикатора, а затем поместите емкость во фритюрницу и плотно закройте крышку.

Закуски

Чипсы «Классические»

Расход продуктов

Очищенный картофель – 1 кг, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель нарезать кружочками толщиной около 2 мм. Обсушить салфеткой, выложить в корзину.

2. Подготовить фритюрницу, залить масло и подогреть до 160° С. Вставить корзину, закрыть внешнюю крышку и обжаривать картофель в течение 10 минут.

3. Вынуть корзину, подогреть масло до 200° С. Снова поставить ее во фритюрницу на 3 минуты.

4. Выложить готовые чипсы на бумагу или откинуть на дуршлаг для стекания масла. Посолить, добавить специи и подать на стол. Можно использовать в качестве самостоятельного блюда или как гарнир.

Луковые колечки

Расход продуктов

Репчатый лук – 200 г, мука для панировки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, разделить их по одному.

2. Смешать муку с перцем и солью, обвалять колечки и обжаривать их во фритюре, установив температуру 180° С, в течение 3 минут.

3. Выложить в дуршлаг, дождаться, пока стечет масло, разложить на блюде и подать к столу. Можно также использовать в качестве украшения для блюд из рыбы или мяса.

Пряная зелень

Расход продуктов

Свежая зелень укропа и петрушки – 2 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Зелень вымыть, обсушить салфеткой и мелко нашинковать.

2. Поместить полученную массу во фритюрницу и слегка подсушить. Подать в салатнике к столу в качестве гарнира ко вторым блюдам из мяса или рыбы.

Сырные крокеты

Расход продуктов

Плавленый сыр «Орбита» – 3 кусочка, сливочный маргарин – 2 ст. ложки, белый хлеб или батон – 50 г, крахмал – 3 ст. ложки, яичный желток – 1 шт., панировочные сухари без добавок – 2 ст. ложки, рафинированное кукурузное масло, мускатный орех и соль по вкусу.

Вместо плавленого сыра «Орбита» можно использовать другой плотный плавленый сыр без ароматических добавок и специй.

Способ приготовления

1. Плавленый сыр размять вилкой. Маргарин размягчить, взбить миксером или венчиком. Белый хлеб размочить в воде, удалить лишнюю влагу. Соединить все ингредиенты, добавить желток, мускатный орех и соль, хорошо перемешать.

2. Полученную однородную массу ложкой разделить на небольшие порции, каждую запанировать в сухарях и придать продолговатую форму. 3. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 150° С. Обжаривать кусочки в течение 3 минут, вынуть корзину, дать маслу стечь и сразу выложить крокеты на блюдо. Подавать к столу в горячем или холодном виде. Можно украсить свежей зеленью.

Сыр закусочный

Расход продуктов

Острый сыр без дырочек – 300 г, грудинка – 270 г, куриное яйцо – 1 шт., мука и молотые сухари для панировки, рафинированное растительное масло. Для соуса: куриные яйца – 2 шт., желтки – 2 шт., свежевыжатый сок половины лимона, чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 3 ст. ложки, деревенская сметана – 3 ст. ложки, соль – 1 неполная ч. ложка, черный перец по вкусу,

1. Приготовить соус: яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на мелкой терке или измельчить блендером. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку. Смешать все ингредиенты, взбить миксером до однородного состояния.

2. Нарезать сыр кубиками 2 х 2 х 2 см. Грудинку нарезать тонкими ломтиками (или приобрести готовую нарезку на подложке), обернуть ими кусочки сыра и проткнуть насквозь деревянными зубочистками.

3. Обвалять сыр с грудинкой в муке, затем обмакнуть во взбитое яйцо и посыпать сухарями. Обжаривать во фритюре до готовности. Обсушить салфеткой, выложить на плоскую тарелку и подать к столу. Соус поставить отдельно в соуснике или салатнике.

Картофельные палочки

Расход продуктов

Картофель – 1 кг, мелко натертый острый сыр – 1 ст. ложка, рафинированное кукурузное масло, соль и специи по вкусу.

Для палочек и других блюд из картофеля лучше всего выбрать плотные клубни, не рассыпающиеся при варке и обжаривании.

Способ приготовления

1. Очистить картофель, залить его холодной водой и довести до кипения. Отваривать в течение 10 минут.

2. Слить воду, картофель остудить, нарезать длинной соломкой. Обвалять в тертом сыре, подсушить, посыпать солью со специями.

3. Обжаривать полученные палочки во фритюрни-це в течение 7 минут, установив температуру 190° С. Выложить в дуршлаг, дать маслу стечь и подать на стол в качестве острой закуски.

Картофельные колбаски

Расход продуктов

Розовый картофель – 1 кг, куриное яйцо – 1 шт., сладкосливочное масло -5 ст. ложек, крахмал – 2 ст. ложки, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 1 ст. ложка,

рафинированное растительное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить и пропустить через мясорубку или измельчить блендером до однородного состояния.

2. Добавить взбитое яйцо, понемногу всыпать крахмал и часть зелени, перемешать или взбить миксером, посолить. Из полученной массы скатать колбаску толщиной около 10 мм, нарезать ее небольшими кусочками.

3. Обжаривать полученные валики во фритюре, установив температуру 180˚ С, в течение 8 минут. Выложить в дуршлаг, дать маслу стечь, высыпать в глубокий салатник. Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом и посыпать оставшейся зеленью.

Банановые шарики «Кервай»

Расход продуктов

Недозрелые бананы – 10 шт., натуральное сливочное масло – 4 ст. ложки, измельченные ядра грецких орехов – 100 г, светлый изюм – 50 г, сахар-песок -100 г, кокосовая стружка – 3 ст. ложки, топленое или сливочное масло для обжаривания, рафинированное кукурузное масло, молотый мускатный орех – 0,5 ч. ложки, молотый кардамон – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

1. Бананы очистить, нарезать небольшими кусочками. Подогреть 2 ст. ложки масла в глубокой сковороде, обжаривать орехи до коричневого оттенка. Добавить промытый и обсушенный изюм, перемешать, всыпать пряности, перемешать и снять сковороду с огня.

2. Остатки масла подогреть, обжарить бананы до появления коричневых пятнышек (на дне сковороды может образоваться плотная корка). Понемногу всыпать сахар и помешивать до загустения. Должна получиться однородная масса. Снять с огня, остудить.

3. Остывшее банановое пюре разделить на 14 равных долей, одну из них смешать с ореховой массой. Каждую из оставшихся частей раскатать в лепешку, сделать подушечкой большого пальца неглубокую ямку, выложить в нее немного орехов, смешанных с бананом, и соединить края. После этого каждую

заготовку скатать между ладонями в шарик.

4. Полученные шарики обжаривать во фритюрни-це до коричневого цвета (время приготовления – около 2 минут, температура – 180° С). Выложить в дуршлаг, дать маслу стечь. Не остужая, обсыпать кокосовой стружкой, сразу подать к столу в качестве закуски к сладким коктейлям или самостоятельного оригинального блюда.

Творожные «поленца»

Расход продуктов

Деревенский творог – 500 г, овсяная мука или размолотые в кофемолке хлопья «Геркулес» – 150 г, светлый мед – 80 г, пшеничная мука – 40 г, сметана высокой жирности – 100 г, куриные яйца – 2 шт., рафинированное растительное масло.

Способ приготовления

1. Творог смешать с яйцами, взбить миксером или растереть ложкой. Понемногу всыпать овсяную муку, затем, не переставая помешивать, влить мед.

2. Полученную густую массу раскатать на доске в виде не очень толстой колбаски, нарезать небольшими кусочками и запанировать их в муке,

3. Разогреть во фритюрнице масло до температуры 170° С, положить творожные «поленца» в корзину и обжаривать в течение 5 минут. Выложить в дуршлаг, дать стечь маслу. Не остужая, полить сметаной и сразу же подать к столу.

Вишенки в тесте

Расход продуктов

Для теста: натуральное сливочное масло – 150 г, вода – 1 стакан, пшеничная мука высшего сорта – 450 г, куриные яйца – 4 шт., желтки – 3 шт., сахарная пудра, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль на кончике ножа.

Для начинки: свежая вишня – 35 шт., измельченные грецкие орехи – 3 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

1. Смешать масло с водой, прокипятить. Не выключая огня,

понемногу всыпать муку, размешать до однородного состояния.

2. Снять емкость с плиты, добавить по одному яйца, соль, вымесить тесто. Стол смазать маслом, раскатать тесто слоем примерно в 1 см, разрезать на квадратики по числу вишен.

3. Подготовить вишни – вымыть, обсушить салфеткой, вынуть косточки. Орехи смешать с коньяком или спиртом. На каждый квадратик теста выложить одну вишню, добавить немного ореховой смеси. Смазать руки маслом, соединить края каждого квадратика и скатать ровные шарики.

4. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 170° С, обжарить шарики до золотистого оттенка. Выложить в дуршлаг, дать маслу стечь, обсыпать сахарной пудрой и остудить. Подавать к столу в качестве самостоятельного блюда или как закуску к сладким коктейлям.

При отсутствии вишни можно использовать кусочки свежих фруктов, консервированный ананас или ягоды.

Пончики с корицей

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта – 1 кг, сахар-песок – 150 г., сливочный маргарин – 80 г, вода – 500 г, рафинированное подсолнечное масло – 20 г, готовая сахарная пудра – 200 г, молотая корица на кончике ножа, рафинированное растительное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Смешать все ингредиенты с помощью миксера, чтобы получилось жидкое тесто. Смазать противень маслом, сформировать ложкой небольшие шарики и оставить их полежать на некоторое время. Через 10 минут приступить к обжариванию.

2. Разогреть масло во фритюрнице до темпера-з туры 170° С, опустить корзину с шариками из теста на 5 минут. Вынуть готовые пончики, дать маслу стечь. Перед подачей к столу посыпать корицей и сахарной пудрой.

Ананас «Золотистый»

Расход продуктов

Консервированный ананас – 8 долек, пшеничная мука

высшего сорта – 1 стакан, куриное яйцо – 1 шт., сахар-песок – 1 ст. ложка, питьевая сода на кончике ножа, цельное молоко – 1 стакан, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, сахарная пудра.

Способ приготовления

1. Дольки ананаса извлечь из сиропа и обсушить салфеткой.
2. Яйцо взбить венчиком или миксером, понемногу добавить молоко, сахар и муку, соду и перемешать.
3. Окунуть каждый кусочек ананаса в получившийся кляр, поместить в корзинку и опустить во фритюрницу. Обжаривать в разогретом до температуры 170˚ С масле до золотистого оттенка.
4. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой и выложить в салатник. Использовать в качестве закуски к сладким фруктовым коктейлям.

Груши с ванилью

Расход продуктов

Цельное молоко – 2,5 стакана, сахар-песок – 80 г, готовый ванильный соус – 1 упаковка, куриные яйца – 2 шт., яичный ликер – 5 г, ванильный сахар – 2 пакетика, пшеничная мука высшего сорта – 170 г, марципановая смесь -100 г, крупные спелые груши – 8 шт., свежая черника – 600 г, свежевыжатый лимонный сок – 2,5 ст. ложки, топленое масло без растительных добавок для обжаривания – 1 кг.

Способ приготовления

1. Смешать 2 стакана молока с третью указанного количества сахара, добавить порошковый ванильный соус и перемешать. Нагревать до кипения, дать остыть и влить ликер.
2. Оставшееся молоко смешать со слегка взбитыми вилкой куриными яйцами, добавить муку и марципановую смесь, всыпать ванильный сахар, перемешать и оставить для набухания на 25 минут.
3. Груши вымыть, очистить и разрезать вдоль, затем удалить сердцевины специальным ножом.
4. Чернику измельчить блендером или пропустить через мясорубку, смешать с оставшимся сахаром и лимонным соком.
5. Топленое масло поместить во фритюрницу и подогреть до температуры 170˚ С. Груши обмакнуть в марципановую массу и

обжаривать до золотистого оттенка. Откинуть на дуршлаг, дать остыть и разложить по тарелкам. Сверху выложить черничное пюре и полить ванильным соусом. Подать к столу в охлажденном виде в качестве закуски к сладким коктейлям или к чаю.

Овощные блюда

Цветная капуста в оливковом масле

Расход продуктов

Свежая цветная капуста – 1 кочан, ржа-но-пшеничная мука – 2 ст. ложки, мелко натертый острый сыр – 2 ст. ложки, куриное яйцо – 1 шт., светлое пиво -0,5 стакана, оливковое масло для обжаривания, зелень укропа и петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

1. Капусту варить в соленой воде до готовности (в течение 20 минут), слить воду, остудить кочан и разобрать его на соцветия. Каждое разрезать вдоль на две части. В глубокую емкость выложить муку, тертый сыр, соль и перец, перемешать, добавить яйцо и взбить миксером, понемногу вливая пиво. Оставить полученную жидкую массу на полчаса в теплом месте.

2. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 180° С. Каждый кусочек капусты окунуть в тесто и выложить в корзинку. Обжаривать около 3 минут.

3. Вынуть корзину из фритюрницы, дать маслу стечь и выложить капусту на салфетку. Подать к столу в горячем виде, посыпав мелко нарубленной свежей зеленью.

Клецки из картофеля

Расход продуктов

Сваренный в мундире картофель – 300 г, заварное тесто – 150 г, куриное яйцо – 1 шт., белые панировочные сухари – 50 г, пшеничная мука – 1 ст. ложка, томатный соус или кетчуп, рафинированное кукурузное масло, соль на кончике ножа, молотый мускатный орех и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, натереть на терке или измельчить блендером. Добавить соль, специи, заварное тесто, перемешать, охлаждать в течение получаса.

2. Сформировать ложкой клецки в виде шариков величиной с крупный грецкий орех, обмакнуть в слегка взбитое вилкой яйцо, затем обвалять в сухарях, смешанных с мукой.

3. Подогреть масло во фритюрнице до температуры 180° С. Обжаривать клецки до золотистого оттенка, вынуть корзину и откинуть готовые изделия на

1 дуршлаг. Дать маслу стечь, выложить на красивое блюдо. Подать к столу в горячем виде, отдельно поставить соусник с кетчупом или томатным соусом.

Шампиньоны в тесте

Расход продуктов

Свежие шампиньоны – 300 г, пшеничная мука – 100 г, куриное яйцо – 1 шт., цельное молоко – 0,75 стакана, подсолнечное масло – 1ч. ложка, свежая зелень укропа, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Грибы промыть, отделить шляпки от ножек, – обсушить мягкой тканью.

2. Яйцо взбить миксером или венчиком, добавить соль, понемногу влить молоко и подсолнечное масло, всыпать муку и перемешать.

3. Обмакнуть шампиньоны в полученный кляр, выложить в корзину и поместить во фритюрницу. Обжаривать в разогретом до 150° С масле в течение 8 минут.

4. Выложить готовые грибы на салфетку, чтобы удалить избыток масла. Подать к столу в горячем виде, украсив веточками свежей зелени укропа.

Рыбные блюда

Рыба в оригинальном соусе

Расход продуктов

Рыбное филе – 1 кг, пшеничная мука -40 г, цельное молоко – 400 г, подсолнечное масло – 4 ст. ложки, куриные яйца – 6 шт., свежевыжатый сок половины лимона, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, дольки лимона для украшения, соль и молотый черный перец по вкусу. Для соуса: майонез высокой жирности – 200 г, некрупные маринованные огурцы – 4 шт.

Способ приготовления

1. Рыбное филе нарезать небольшими кусочками толщиной около 1,5 см. Смешать половину указанного количества подсолнечного масла с лимонным соком, перцем и зеленью, посолить и опустить рыбу на полчаса в этот маринад.
2. Отделить желтки от белков, смешать с остатками подсолнечного масла, взбить, понемногу добавляя муку. Белки отдельно взбить вилкой и соединить со смесью. Получится жидкое тесто.
3. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 170° С. Поочередно обмакнуть кусочки рыбы в жидкое тесто, уложить в корзину и обжаривать в течение 3 минут.
4. Вынуть рыбу, дождаться, пока стечет масло, и выложить на салфетку. Затем переложить на красивое блюдо, посыпать мелко нарубленной зеленью и украсить лимонными дольками.
5. Приготовить соус: огурцы обрезать с двух сторон, очистить, натереть на мелкой терке или измельчить блендером. Смешать с майонезом, выложить в соусник и подать к столу вместе с рыбой.

Барабулька «Золотистая»

Расход продуктов

Некрупная свежая барабулька – 10 шт., пшеничная мука – 40 г, лимон – 2 шт., яйцо – 1 шт., свежие помидоры – 450 г, чеснок – 3 зубчика, оливковое масло – 50 г, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбу вымыть, выпотрошить, обвалять в муке и обмакнуть в слегка взбитое вилкой яйцо.

2. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 180˚ С. Выложить барабульку в корзину, обжаривать до золотистого оттенка. Вынуть, дать маслу стечь, посолить и посыпать молотым перцем.

3. Отдельно приготовить гарнир: помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками и потушить в оливковом масле. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку или натереть на мелкой терке, добавить к помидорам и перемешать.

4. Выложить барабульку на широкую тарелку горкой, вокруг нее разложить томатный гарнир, сверху украсить мелко нарезанными лимонами.

Рыбка «Аппетитная»

Расход продуктов

Мелкая морская рыба – 1 кг, чеснок – 5 зубчиков, жгучий перец – 1 небольшой стручок, аджика – 1 ч. ложка, молотая паприка – 0,5 ч. ложки, подсолнечное масло – 2 ст. ложки, пшеничная мука для панировки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль -0,5 ч. ложки, тмин и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбу вымыть, выпотрошить, запанировать в муке. Масло разогреть во фритюрнице до температуры 180˚ С. Выложить рыбу в корзину, обжаривать до появления румяной корочки.

2. Приготовить заливку: чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку или натереть на мелкой терке, добавить измельченный острый перец, специи, подсолнечное масло, влить полстакана воды. Поместить в глубокую сковороду, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 15 минут.

3. Готовую рыбу выложить в салатник, залить горячим соусом и сразу же подать к столу.

Рулетики с лимоном

Расход продуктов

Филе морской рыбы – 800 г, спелый лимон – 1 шт., натуральное сливочное масло – 100 г, куриные яйца – 2 шт., белые панировочные сухари – 5 ст. ложек, пшеничная мука – 2 ст. ложки, мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея -4 ст. ложки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, картофельные чипсы со сметаной, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбное филе промыть, нарезать порционными кусками, отбить на доске.
2. Сливочное масло размягчить, лимон помыть, мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Перемешать масло с зеленью и лимонной кашицей, выложить чайной ложкой на середину каждого куска рыбы.
3. Свернуть из филе рулетики, скрепить каждый деревянной зубочисткой. Яйца взбить миксером или венчиком, окунуть в них рулетики, затем запанировать в муке и сухарях..
4. Масло разогреть во фритюрнице до температуры 170° С. Поместить рулетики в корзину и обжаривать в течение 5 минут. Выложить в дуршлаг, дать маслу стечь.
5. Красиво разложить рулетики на плоской тарелке, украсить по краям чипсами и подать к столу.

Форель по-деревенски

Расход продуктов

Свежая форель – 650 г, куриные яйца – 4 шт., сладкосливочное масло – 2 ст. ложки, мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 2 ст. ложки, несколько веточек свежей петрушки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль, молотый душистый и белый перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Форель промыть, очистить. Срезать с каждой рыбы спинные плавники, выпотрошить, распластать и нарезать порционными кусками.
2. Масло разогреть во фритюрнице до температуры 170° С, обжаривать рыбу в течение 5 минут.
3. Яйца взбить миксером или венчиком, посолить, добавить специи. Рыбу выложить в глубокую сковороду, полить яичной

смесью и поставить в горячую духовку на 5 минут.

4. Подать к столу в сковороде, посыпав мелко нарубленной зеленью и украсив целыми веточками петрушки.

Филе палтуса с перцем

Расход продуктов

Рыбное филе – 700 г, пшеничная мука -5 ст. ложек, свежие помидоры – 5 шт., томатный соус, чипсы с сыром или картофель фри для гарнира, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль и молотый черный перец по вкусу.

В качестве гарнира к филе палтуса можно использовать также картофельное пюре, зеленый горошек или консервированные овощи.

Способ приготовления

1. Филе палтуса нарезать порционными кусками. Посыпать каждый перцем, обвалять в муке.

2. Масло разогреть во фри-тюрнице до температуры 180° С, обжаривать рыбу до появления румяной корочки.

3. Готовую рыбу откинуть на дуршлаг, дождаться стекания масла, затем выложить в глубокую тарелку.

4. Перед подачей к столу украсить мелко нарезанными помидорами, обложить чипсами или картофелем фри. Соус подать отдельно в соуснике.

Жареный сазан

Расход продуктов

Филе сазана – 800 г, пшеничная мука для панировки – 2 ст. ложки, белые панировочные сухари – 2 ст. ложки, куриное яйцо – 1 шт., половина лимона,. рафинированное кукурузное масло для обжаривания.

Способ приготовления

1. Рыбное филе вымыть, снять кожу и нарезать небольшими кусочками толщиной не более 2 см.

2. Посолить, обвалять в муке, затем обмакнуть в слегка взбитое вилкой яйцо и запанировать в сухарях.

3. Масло разогреть во фритюрнице до температуры 180 С, обжаривать рыбу до появления золотистой корочки.

4. Готовую рыбу выложить в дуршлаг, дать маслу стечь. Разложить куски рыбы на плоской тарелке, украсить тонкими ломтиками лимона и подать к столу.

Филе трески в пивном кляре

Расход продуктов

Рыбное филе – 400 г, пшеничная мука -150 г, куриное яйцо – 1 шт., светлое пиво – 0,75 стакана, подсолнечное масло – 1 ст. ложка, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Филе промыть, разрезать на порционные куски, слегка отбить и посыпать солью.

2. Приготовить жидкое тесто (кляр): яйцо взбить, понемногу добавить пиво, муку и подсолнечное масло.

3. Обмакнуть каждый кусок филе в тесто, выложить в корзину и обжаривать во фритюрнице при температуре 160 С. Время приготовления – около 7 минут.

4. Выложить в дуршлаг, дать маслу стечь и сразу же подать к столу в стеклянной или керамической салатнице. Блюдо должно быть очень горячим.

Лосось по-прибалтийски

Расход продуктов

Филе лосося – 800 г, пшеничная мука -2 стакана, подсолнечное масло – 1 ст. ложка, яичный белок – 3 шт., соль на кончике ножа.

Для маринада: свежевыжатый лимонный сок или натуральный уксус – 0,5 стакана, нерафинированное подсолнечное масло – 1 ст. ложка, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбное филе промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками.

2. Смешать лимонный сок или уксус с подсолнечным маслом, добавить перец и соль. В полученный маринад опустить разделанную рыбу, и оставить на час.

3. Яичные белки взбить в крепкую пену. Соединить муку с подсолнечным маслом, добавить немного воды и смешать с белками.

4. Каждый кусочек рыбного филе обмакнуть в жидкое тесто, выложить в корзину и обжаривать в масле, разогретом до температуры 160 С, в течение 5 минут.

5. Выложить готовую рыбу в дуршлаг, дождаться стекания масла и подать к столу в плоском салатнике. Отдельно можно поставить тарелку с мелко нарезанной свежей зеленью петрушки и укропа.

Котлеты «Деликатесные»

Расход продуктов

Филе осетрины – 1 кг, натуральное сливочное масло – 150 г, пшеничная мука -100 г, сушеные белые грибы – 40 г, жирные сливки – 1 стакан, готовый рыбный бульон – 0,5 стакана, куриные яйца -2 шт., пропущенный через мясорубку батон вчерашней выпечки – 1,5 стакана, консервированный зеленый горошек в ка-" честве гарнира, рафинированное кукурузное масло для обжаривания.

Способ приготовления

1. Рыбное филе очистить от кожи, нарезать тонкими ломтиками.

2. Масло разогреть во фритюрнице до температуры 180° С, слегка обжарить рыбу. Выложить в дуршлаг и дать остыть.

3. Приготовить соус: варить грибы до размягчения, затем мелко нарезать или измельчить блендером, обжарить в небольшом количестве сливочного масла.

Остатки масла растереть с мукой, добавить подогретый бульон, теплые сливки и грибную массу. Поставить на медленный огонь и варить до загустения, непрерывно помешивая.

4. Смазать рыбу остывшим соусом и поставить котлеты в холодильник.

5. После того как соус застынет, снова разогреть масло во фритюрнице и обжаривать котлеты до золотистой корочки, предварительно запанировав их в хлебных крошках. Откинуть на дуршлаг, дождаться стекания масла, переложить на тарелку и

сразу же подать к столу. В качестве гарнира использовать консервированный зеленый горошек.

Судак в панировке

Расход продуктов

Филе судака – 500 г, куриные яйца -2 шт., пшеничная мука – 4 ст. ложки, некрупный лимон – 1 шт., ржаные панировочные сухари – 3 ст. ложки, кетчуп «Острый», майонез с грибами, рафинированное кукурузное масло для обжаривания.

Способ приготовления

1. Филе судака промыть, обсушить и нарезать кусочками ромбической формы.
2. Яйцо слегка взбить вилкой. Обвалять кусочки рыбы в муке, затем обмакнуть в яйца, запанировать в сухарях.
3. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 160˚ С, выложить филе в корзину и обжаривать в течение 7 минут. Откинуть на дуршлаг, дать маслу стечь.
4. Подать к столу в горячем виде, разложив на плоской тарелке и украсив ломтиками лимона. Отдельно подать кетчуп и майонез.

Карпы порционные

Расход продуктов

Некрупные карпы – 10 шт., куриные яйца – 2 шт., белые панировочные сухари -1 стакан, пшеничная мука – 2 ст. ложки, лимон – 2 шт., натуральное сливочное масло – 200 г, мелко нарезанная зелень укропа и петрушки – 3 ч. ложки, соль, молотый черный и белый перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбу очистить, удалить внутренности, разрезав спинку вдоль (голову и хвостовой плавник оставить). Промыть под проточкой водой, обсушить, посыпать изнутри смесью муки, соли и молотого перца.
2. Яйцо слегка взбить вилкой, обмакнуть в него рыбу, затем запанировать в сухарях.
3. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 180˚ С,

выложить рыбу в корзину и обжаривать в течение 10 минут.

4. Откинуть на дуршлаг, дать маслу стечь. Выложить спинкой вверх на большое блюдо.

5. Сливочное масло размягчить, добавить свежевыжатый сок половины лимона и свежую зелень, растереть ложкой. Смазать этой массой спинки карпов.

6. Украсить готовую рыбу мелко нарезанными лимонами и подать к столу.

Рыбка с джемом

Расход продуктов

Некрупная морская рыба, очищенная от чешуи, – 11 шт., сырой картофель – 300 г, натуральное сливочное масло – 2 ч. ложки, белые панировочные сухари -0,75 стакана, лимонный джем – 1 ст. ложка, корица – 1ч, ложка, оливковое масло для обжаривания.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, отварить и размять со сливочным маслом. Добавить лимонный джем и корицу, перемешать.

2. Рыбу выпоторошить, промыть под проточной водой, начинить полученным фаршем и соединить края брюшка деревянными зубочистками. Запанировать в сухарях.

3. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 160˚ С, выложить рыбу в корзину и обжаривать в течение 3 минут. Откинуть на дуршлаг, дать маслу стечь.

4. Выложить на блюдо и сразу подать к столу в качестве самостоятельного блюда или закуски к экзотическим коктейлям.

Окуньки «Острые»

Расход продуктов

Некрупный речной окунь – 4 шт., тмин – 2 ст. ложки, горький зеленый перец – 1 шт., кинза – 4 веточки, чеснок – 2 небольшие головки, имбирный корень – 2 кусочка, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, жареный картофель или чипсы.

Способ приготовления

1. Тмин растереть в ступке, добавить измельченный горький перец (без семян) и имбирь.

2. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку или натереть на мелкой терке, соединить с остальными пряностями и перемешать до однородного состояния.

3. Рыбу очистить, выпотрошить, сделать надрезы вдоль тушки и смазать со всех сторон толстым слоем полученной массы. Оставить на час в теплом месте.

4. Разогреть масло во фритюрнице до температуры 170° С, выложить рыбу в корзинку и обжарить в течение 3 минут. Откинуть на дуршлаг, дать маслу стечь.

5. Подать к столу в горячем виде, украсив кинзой и обложив жареным картофелем или чипсами.

Если нет фритюрницы

Вы можете приготовить множество очень вкусных, оригинальных блюд, обжаривая продукты в кипящем масле в сковороде или используя специальную глубокую емкость с плотно закрывающейся крышкой.

Блюда из мяса и птицы

Эскалоп с аджикой

Расход продуктов

Телятина – 300 г, куриное яйцо – 1 шт., белые панировочные сухари – 1 ст. ложка, лимон – 2 дольки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, свежая зелень петрушки для украшения, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Телятину промыть, отбить таким образом, чтобы получился тонкий пласт. Яйцо слегка взбить вилкой, мясо посыпать солью и перцем, окунуть сначала в яичную массу, затем обвалять в панировочных сухарях.
2. Масло разогреть в глубокой сковородке. Обжаривать мясо до появления хрустящей корочки. Вынуть, положить на салфетку, чтобы удалить излишки масла.
3. Перед подачей к столу украсить лимонными дольками и веточками свежей зелени.

Свиные потроха в соусе

Расход продуктов

Свиной желудок – 140 г, свиные почки -

150 г, саке или водка – 20 г, яблочный уксус – 10 г, мелко нарубленный лук и чеснок – 2 ч. ложки, картофельный крах-мал – 30 г, глутамат натрия – 10 г, соль на кончике ножа, жир для обжаривания, молотый белый перец – 10 г.

Способ приготовления

1. Почки и желудок промыть, удалить пленки, нарезать тонкими кусочками. Варить в кипящей подсоленной воде до полуготовности.
2. Смешать саке, уксус, глутамат натрия, крахмал, лук и чеснок. Полученному соусу дать полчаса настояться.
3. Обжарить кусочки потрохов в разогретом жире, выложить в

дуршлаг и дать стечь жиру. Залить соусом, довести до кипения и снять с огня.

4. Подавать к столу в горячем виде. Можно украсить свежей зеленью укропа и петрушки.

Свинина «Экзотическая»

Расход продуктов

Нежирное свиное филе – 650 г, соевый соус – 3 ст. ложки, картофельный крах-мал – 3 ч. ложки, яблочный или виноградный уксус – 5 ст. ложек, сахар-песок -2 ст. ложки, ананасовый сок – 4 ст. ложки, ананас консервированный – 4 дольки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль – 1ч. ложка, черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Филе промыть, срезать жир, сделать надрез на глубину около 3 см.

2. 2 ст. ложки соевого соуса соединять с солью и перцем, перемешать. Нарезать мясо небольшими ломтиками и положить в соус на 20 минут. Затем добавить 2 ст. ложки крахмала, размешать.

3. Уксус смешать с оставшимся соевым соусом и ананасовым соком. Добавить кусочки ананаса, выдержать в течение 5 минут.

4. Обжарить замаринованное филе в разогретом масле на глубокой сковороде. Выложить на салфетку, дать маслу стечь. Перед подачей к столу заправить ананасовым соусом.

Бифштексы «Традиционные»

Расход продуктов

Нежирная говяжья вырезка – 500 г, репчатый лук – 250 г, рафинированное растительное масло для обжаривания, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо промыть под проточной водой, удалить сухожилия, нарезать порционными кусками перпендикулярно к направлению мышечных волокон. ¦

2. Полученные бифштексы отбить, посыпать смесью перца и

соли. Обжаривать в разогретом растительном масле с обеих сторон до золотистого оттенка. Выложить на салфетку для удаления излишков масла.

3. Лук очистить, обжарить в том же масле до золотистого цвета.

4. Перед подачей к столу выложить мясо на плоскую тарелку, каждый кусок покрыть обжаренным луком. -Для украшения можно использовать свежую зелень укропа и петрушки.

Мясо цыпленка по-венски

Расход продуктов

Цыпленок – 300 г, мука – 2 ст. ложки, куриное яйцо – 1 шт., панировочные сухари – 20 г, лимон – 1 шт., зелень петрушки и укропа для украшения, картофельные чипсы без ароматизаторов, рафинированное растительное масло или жир для обжаривания, соль по вкусу.

Цыпленка можно заменить куриными крылышками – они продаются отдельно.

Способ приготовления

1. Цыпленка выпотрошить, обдать кипятком и разделать на четыре части. Удалить грудку.

2. Натереть куски тушки солью снаружи и внутри, обвалять в муке, обмакнуть в яйцо, взбитое вилкой,затем запанировать в сухарях.

3. Разогреть жир в глубокой сковороде. Обжаривать куски цыпленка со всех сторон до золотистого цвета. Вынуть, выложить на салфетку и удалить излишки жира. 4. Перед подачей к столу выложить на плоское блюдо, украсить тонкими дольками лимона, свежей зеленью, по краям разложить чипсы.

Лангет свиной

Расход продуктов

Молодая свинина – 500 г, мелко нарубленная зелень петрушки – 2 ст. ложки, рафинированное кукурузное масло для обжаривания, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо промыть, удалить пленки и жир с краев, нарезать тонкими ломтиками (около 1 см толщиной). Посыпать перцем, затем солью и обжаривать в кипящем масле до образования румяной корочки.

2. Выложить в сотейник, не удаляя остатков масла, посыпать зеленью петрушки.

3. Подать к столу в горячем виде. В качестве гарнира использовать картофельное пюре или макаронные изделия.

Антрекоты с глазуньей

Расход продуктов

Телятина – 750 г, куриные яйца – 4 шт., сырой шпик – 50 г, пшеничная мука -3 ст. ложки, рафинированное растительное масло или другой жир для обжаривания, несколько веточек свежей петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Свинину можно заменить говяжьей вырезкой или телятиной, а вместо колотого перца использовать другие специи по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо промыть под проточной водой, удалить сухожилия, разрезать на четыре плоских куска. Отбить их и надрезать в нескольких местах.

2. Шпик нарезать полосками, нашпиговать телятину. Посыпать смесью соли и перца, запанировать в муке, затем обжаривать в кипящем жире с двух сторон до образования золотистой корочки.

3. Из яиц приготовить яичницу-глазунью (желтки должны быть хорошо прожарены).

4. Перед подачей к столу выложить антрекоты на плоское блюдо, на каждую порцию положить кусок яичницы с желтком. Украсить веточками зелени.

Шницель «Чесночный»

Расход продуктов

Говядина или свинина – 700 г, куриные яйца – 2 шт., чеснок – 2 крупных зубчика, острый сыр – 100 г, белые панировочные сухари – 2 ст. ложки, рафинированное кукурузное масло для

обжаривания, соль и молотый душистый яе-рец по вкусу.

Способ приготовления

1. Яйца взбить миксером или венчиком, понемногу всыпать натертый на мелкой терке сыр.
2. Мясо промыть, удалить сухожилия и жир с краев, нарезать поперек мышечных волокон небольшими кусочками, отбить.
3. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку или натереть на мелкой терке, смешать с мясом. Добавить соль и перец.
4. Обмакнуть каждый ломтик мяса в яйца с сыром, затем запанировать в сухарях и обжаривать в кипящем масле с обеих сторон до образования румяной корочки.
5. Разложить по порционным тарелкам, подать к столу в горячем виде.

Отбивные по-русски

Расход продуктов

Нежирная говядина – 700 г, куриное яйцо – 2 шт., рафинированное растительное масло для обжаривания, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо промыть, удалить сухожилия и нарезать тонкими кусками перпендикулярно к направлению мышечных волокон. Слегка отбить.
2. Яйца взбить миксером или венчиком в плоской миске. Мясо натереть солью, посыпать перцем и окунуть каждый кусок в яичную массу.
3. Обжаривать каждую отбивную в разогретом растительном масле с обеих сторон до золотистого оттенка.
4. Подать к столу в горячем виде. В качестве гарнира использовать картофельное пюре или гречневую кашу.

Куриные котлеты «Пожарские»

Расход продуктов

Куриное филе – 550 г, батон – 100 г, цельное молоко – 100 г, ржаные панировочные сухари – 2 ст. ложки, рафинированное

растительное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Филе промыть, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Батон размочить в молоке, смешать с полученным фаршем.

2 Из фарша сформовать небольшие плоские котлеты, запанировать в сухарях. Обжарить в кипящем масле. Подать к столу в горячем виде, выложив в глубокую тарелку.

Чебуреки, пирожки, беляши, пончики

Чтобы выпечка во фритюре получилась вкусной, обратите внимание на следующие рекомендации.

Тесто для приготовления указанных выше изделий может быть любым – пресным, дрожжевым, заварным, слоеным, с добавками (картофелем, творогом и т. п.), но более жидким, чем для традиционного выпекания на противне. Чтобы тесто получилось легким, воздушным, в него можно добавить любой алкогольный напиток (например, ром или спирт).

Наилучшим для обжаривания считается рафинированное растительное масло. Допустимо также использовать комбинированные жиры с пониженным содержанием воды.

Количество масла и диаметр посуды рассчитываются таким образом, чтобы обжариваемые изделия из теста были полностью покрыты жиром и не соприкасались между собой.

Использованный фритюр можно применять повторно, но не более 3-4 раз, иначе выпечка приобретет неприятный привкус.

Дрожжевое тесто «Традиционное»

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта -3,5 стакана, сладкосливочное масло -50 г, цельное молоко или вода -1,25 стакана, куриное яйцо – 1 шт., дрожжи -30 г, соль – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

1. Молоко или воду (половину указанного объема) подогреть примерно до 30˚ С, растворить дрожжи. Сразу же посолить, вбить яйцо и перемешать.

2. Муку просеять сквозь частое сито, понемногу добавить к остальным ингредиентам. Замесить однородное тесто.

3. Влить оставшееся молоко, размешать. Емкость с тестом накрыть чистой натуральной тканью и оставить примерно на 2 часа. Если тесто поднимется раньше, обмять его и подождать еще час.

4. Снова обмять тесто, выложить на промасленную столешницу.

5. Приступить к изготовлению пирожков.

Сметанное тесто

Расход продуктов.

Пшеничная мука высшего сорта – 500 г, деревенская сметана – 200 г, сахар-песок – 0,5 ч. ложки, сырые яичные желтки.- 2 шт., натуральное сливочное масло – 70 г, дрожжи – 30 г, соль -0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

1. Сметану подогреть до температуры 30° С, размешать в ней дрожжи. Соединить с яичными желтками, размягченным сливочным маслом, солью и сахаром, перемешать.
2. Муку просеять сквозь частое сито и понемногу добавить к полученной массе. Вымесить тесто.
3. Поставить емкость с тестом в теплое место, накрыв сверху льняным полотенцем. Подождать, пока не поднимется, обмять и оставить еще на час. Снова обмять и приступить к формованию пирожков.

Тесто для пончиков

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего сорта – 300 г, цельное молоко – 0,5 стакана, дрожжи -30 г, сахар – 2 ч. ложки, сырые яичные желтки – 3 шт., сладкосливочное масло – 50 г, ром или спирт – 1 ч. ложка, соль на кончике ножа.

Деревенскую сметану можно заменить обычной сметаной повышенной жирности (не кислой).

Способ приготовления

1. Растереть дрожжи с 1 ч. ложкой сахара, понемногу влить подогретое молоко. Муку просеять, примерно треть указанного количества добавить в дрожжевую массу и перемешать. Оставить в теплом месте на 3 часа.
2. Подошедшее тесто смешать с размягченным сливочным маслом, добавить ром и соль. Желтки взбить с оставшимся сахаром, соединить с остальными ингредиентами. Понемногу

всыпать муку. Вымесить тесто и оставить на 30 минут в теплом месте, накрыв емкость марлей или легкой натуральной тканью. Обмять тесто и приступить к изготовлению пирожков.

Сметанное тесто «Быстрое»

Расход продуктов

Пшеничная мука высшего или первого сорта – 2 стакана, деревенская сметана -200 г, куриное яйцо – 1 шт., соль -0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

1. Яйцо взбить с солью, добавить сметану и снова взбить или размешать до однородного состояния.
2. Муку просеять через частое сито, понемногу добавить к остальным ингредиентам. Вымесить тесто, выложить в глубокую миску, сформировав в виде шара. Поставить в холодильник на 1 час, затем использовать для приготовления пирожков.

Мясная начинка

Расход продуктов

Говяжья или телячья вырезка – 500 г, сладкосливочное масло – 50 г, репчатый лук – 1 шт., пшеничная мука – 2 ч. ложки, вода – 0,5 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Вымыть мясо, удалить сухожилия и пленки. Нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку два раза вместе с очищенным луком.
2. Сковороду смазать маслом, выложить фарш, добавить воду и обжарить, непрерывно помешивая.
3. Остывшее мясо размять вилкой, добавить соль, перец и муку, перемешать.

Расход продуктов

Нежирная говядина – 1 кг, некрупный репчатый лук – 2 шт., куриные яйца -2 шт., натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки, мелко нарубленная зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль и

молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо отварить, вынуть из бульона и дать остыть. Пропустить через мясорубку два раза.
2. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Добавить в фарш.
3. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в кипящем масле до золотистого оттенка. Соединить с остальными ингредиентами, добавить перец, соль и зелень. Влить немного бульона, хорошо перемешать.

Мясо-капустная начинка

Расход продуктов

Нежирная говядина или телятина – 500 г, свежая белокочанная капуста – 500 г, рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки, некрупный репчатый лук -3 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Мясо промыть, удалить пленки и сухожилия, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.
2. Лук очистить, мелко нарезать или измельчить блендером. Обжарить вместе с мясом в кипящем масле.
3. Кочан капусты помыть, разобрать на листья, срезать, утолщения, нашинковать. Варить в кипящей воде в течение 5 минут, затем выложить в дуршлаг и дать остыть…
4. Соединить все ингредиенты, добавить перец и ¦‹соль, перемешать.

Начинка свиная с рисом

Расход продуктов

Свиная вырезка – 1 кг, краснодарский рис – 100 г, сладкосливочное масло -2 ст. ложки, мелко нарезанная зелень укропа и петрушки – 1 ст. ложка, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1.Мясо отварить, вынуть из бульона и дать остыть. Пропустить через мясорубку два раза.

2. Отварить рис, слить воду, остудить рис. Соединить с фаршем, добавить соль, перец, зелень, размягченное сливочное масло и хорошо перемешать.

Мясная начинка «Диетическая»

Расход продуктов

Отварная говядина или свинина – 500 г, натуральное сливочное масло – 3 ст. ложки, куриное яйцо – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., мелко нарезанная зелень укропа – 1 ст. ложка, мясной бульон, соль и молотый черный перец по вкусу.

Вместо сливочного масла допустимо использовать рафинированное подсолнечное.

Способ приготовления

1. Охлажденное вареное мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Обжаривать в разогретом сливочном масле в течение 5 минут, помешивая. Выложить в эмалированную емкость, дать остыть.

2. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Соединить с остывшим фаршем.

3. Лук обжарить в оставшемся масле, смешать с остальными ингредиентами, солью, перцем и зеленью. Добавить бульон до необходимой консистенции, снова перемешать.

Копченая начинка

Расход продуктов

Копченая грудинка или мясной рулет -300 г, репчатый лук – 1 шт., сливочное масло с растительными добавками -1 ст. ложка, молотый черный перец по вкусу. -

Способ приготовления

Нарезать грудинку или рулет очень маленькими кубиками. Лук очистить, нашинковать и обжарить в разогретом сливочном

масле до золотистого оттенка Соединить с грудинкой, добавить перец и перемешать.

Ливерная начинка (из говяжьих субпродуктов)

Расход продуктов

Легкое – 300 г, печень – 100 г, сердце -200 г, натуральное сливочное масло -50 г, репчатый лук – 1 шт., пшеничная мука – 1 ст. ложка, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Субпродукты промыть под проточной водой, Удалить пленки и соединительную ткань, мелко нарезать и пропустить через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком.
2. Полученный фарш обжарить в разогретом масле. Остудить, снова пропустить через мясорубку или измельчить блендером.
3. Добавить соль, перец и муку, перемешать до однородного состояния.

При отсутствии субпродуктов можно использовать обычную ливерную колбасу, пропущенную через мясорубку

Рыбно-капустная начинка

Расход продуктов

Филе морской или речной рыбы – 300 г, свежая белокочанная капуста – 1 ма- ленький кочан, репчатый лук – 1 шт., томатная паста или томатное пюре -2 ст. ложки, рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Кочан капусты помыть, разобрать на листья, срезать утолщения и нашинковать. Посолить, размять руками для выделения сока. Добавить растительное масло, поперчить и тушить до готовности на слабом огне.
2. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до золотистого оттенка. Добавить томатное пюре или пасту, перемешать и довести до кипения.
3. Горячую капусту выложить в эмалированную емкость,

соединить с луком.

4. Рыбу промыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками и обжарить в кипящем масле. Смешать с остальными ингредиентами. Полученную массу остудить и использовать в качестве начинки для пирожков.

Начинка из мозгов

Расход продуктов

Говяжьи мозги – 300 г, сладкосливочное масло – 30 г, репчатый лук – 30 г, деревенская сметана – 30 г, виноградный уксус, лавровый лист – 1 шт., соль и молотый белый перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Мозги промыть под проточной водой и вымачивать в течение 1 часа. Затем снять оболочку, выложить мякоть в кастрюлю с водой, добавить соль и уксус, положить лавровый лист и отваривать в течение 25 минут.

2. Выложить вареные мозги в дуршлаг, дать остыть. Пропустить через мясорубку или измельчить блендером.

3. Лук очистить, нашинковать и обжарить в разогретом сливочном масле до золотистого оттенка. Добавить сметану, размешать. Соединить все ингредиенты, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Рыбная начинка «Классическая»

Расход продуктов

Филе морской рыбы – 800 г, длиннозерный рис – 120 г, куриные яйца – 2 шт., натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки, мелко нарубленная зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль и молотый душистый перец по вкусу.,

Способ приготовления

1. Рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю, добавить немного воды, посолить и тушить на слабом огне до готовности под закрытой крышкой. Затем выложить в дуршлаг, дать остыть.

2. Охлажденную рыбу измельчить блендером или мелко

нарезать. Лук очистить, нашинковать и обжарить в горячем сливочном масле до зарумянивания, смешать с филе.

3. Рис отварить, слить воду. Соединить рис с рыбным фаршем.

4. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Смешать с рыбной массой. Добавить свежую зелень, соль, перец, оставшееся масло, размять вилкой. При необходимости влить немного рыбного бульона до желаемой консистенции, перемешать.

Яично-рисовая начинка

Расход продуктов

Краснодарский рис – 350 г, куриные яйца – 3 шт., натуральное сливочное масло – 4 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Рис промыть проточной водой, всыпать в кипящую подсоленную воду и варить в течение 5 минут. Затем снять с огня, добавить сливочное масло, размешать и довести до готовности на водяной бане (общее время приготовления – около 40 минут).

2. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Смешать с остывшим рисом, при необходимости посолить.

Чтобы рис не казался слишком пресный, ножно при варке добавить в него специи (лавровый лист, душистый перец и т. п.).

Капустная начинка с укропом

Расход продуктов

Свежая белокочанная капуста – 1 кг, цельное молоко – 1 стакан, сладкосливочное масло – 50 г, куриные яйца – 4 шт., крупный репчатый лук – 1 шт., молотые семена укропа по вкусу, соль – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

1. Кочан капусты помыть, разобрать на листья, срезать утолщения и нашинковать. Выложить в неглубокую кастрюлю, добавить молоко и тушить на медленном огне до испарения

лишней жидкости. Снять с огня, остудить.

2. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до золотистого оттенка.

3. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кусочками или измельчить блендером.

4. Соединить все компоненты, добавить молотые семена укропа, посолить и перемешать.

Капустно-грибная начинка

Расход продуктов

Квашеная белокочанная капуста – 1 кг, сливочное масло с растительными добавками – 4 ст. ложки, некрупный репчатый лук – 2 шт., сушеные белые грибы – 50 г, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Капусту промыть кипяченой водой или, если рассол очень кислый, обдать кипятком. Мелко нарезать или измельчить блендером, тушить в растопленном масле до размягчения.

2. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до золотистого оттенка.

3. Грибы залить кипятком, оставить на полчаса. Слить воду. Грибы варить в подсоленной воде до готовности. Остудить, нашинковать.

4. Смешать лук с грибами, перцем и солью, жарить в течение 5 минут. Соединить с капустой, перемешать, остудить.

Картофельная начинка

Расход продуктов

Некрупный картофель – 10 шт., репча- тый лук средней величины – 3 шт., натуральное сливочное масло – 4 ст. ложки, куриные яйца – 2 шт., соль и молотый белый перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде. С помощью блендера или толкушки сделать однородное пюре.

2. Яйца взбить миксером или венчиком, добавить в остывшее пюре, перемешать.

3. Лук очистить, нашинковать и обжарить в разогретом масле. Соединить с картофельной массой, добавить соль и перец, размешать.

Грибная начинка «Деликатесная»

Расход продуктов

Свежие шампиньоны или белые грибы -1 кг, сладкосливочное масло – 100 г, некрупный репчатый лук – 2 шт., деревенская сметана – 3 ст. ложки, мелко нарезанная зелень укропа – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Грибы вымыть, отварить, откинуть на дуршлаг и остудить. Нарезать мелкими кусочками, обжарить в растопленном сливочном масле. Лук очистить, мелко нарубить, смешать со сметаной и добавить к грибам. Тушить на медленном огне в течение 15 минут. Не перекладывая из сковороды, остудить.
2. Добавить в начинку зелень укропа, перемешать.

Тыквенная начинка

Расход продуктов

Сырая тыква – 1,5 кг, куриные яйца – 4 шт., натуральное сливочное масло – 3 ст. ложки, сахар-песок – 1 ст. ложка, вода – 0,5 стакана, соль по вкусу.

Для придания блюду оригинальности можно попробовать заменить тыкв/ обыкновенной репой. Тушить ее нужно немного дольше.

Способ приготовления

1. Срезать с тыквы кожуру, мякоть вымыть и нарезать очень мелкими кубиками. Пересыпать в кастрюлю, добавить полстакана воды, 1 ст. ложку сливочного масла и тушить под плотно закрытой крышкой до полного размягчения.
2. Остывшую массу взбить миксером или измельчить блендером, добавить соль, сахар и оставшееся масло, размешать.
3. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать мелкими кусочками или натереть на крупной терке, соединить с остальными ингредиентами и снова перемешать.

Морковная начинка

Расход продуктов

Сладкая морковь – 1 кг, сахар-песок – 0,5 стакана, рафинированное подсолнечное масло – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Морковь очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками. Выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить немного воды, влить подсолнечное масло и тушить под крышкой до размягчения»
2. Готовую начинку размять, затем измельчить блендером или дважды пропустить через мясорубку. Слить отвар, добавить сахар и хорошо перемешать.

Начинка из сухофруктов

Расход продуктов

Смесь сухофруктов (курага, чернослив, изюм, финики) – 500 г, сахар-песок -3 ст. ложки.

Способ приготовления

1. Сухофрукты вымыть, отварить в кипящей воде и откинуть на дуршлаг. Дождаться стекания жидкости, удалить косточки.
2. Пропустить вареные фрукты через мясорубку или протереть через сито, добавить сахар и хорошо перемешать.

Чебуреки по-восточному

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло или другой жир для обжаривания. Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 1 кг, вода – 1,5 стакана, куриные яйца – 2 шт., соль – 1ч. ложка. Для начинки: баранина – 700 г, репчатый лук – 500 г, молоко – 2 ст. ложки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Приготовить тесто: соль смешать с водой, высыпать муку горкой в плоскую миску, сделать в середине небольшую ямку и понемногу влить в нее воду. Вымесить до однородного состояния. Вбить по одному яйца, снова перемешать. Скатать полученную массу в шар, накрыть тонкой льняной тканью и оставить примерно на полчаса в прохладном месте.

2. Баранину промыть, удалить пленки и сухожилия, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку.

3. Лук очистить, мелко нарубить и добавить в фарш. Посолить, поперчить, влить молоко, хорошо перемешать.

4. Разделить тесто на кусочки примерно по 30 г, раскатать их в округлые лепешки толщиной около 2 мм. В середину каждой лепешки выложить немного фарша, соединить края и защипнуть. Должны получиться плоские пирожки в форме полукруга.

5. В глубокой емкости с толстыми стенками разогреть масло или жир. Жарить чебуреки до готовности, подать к столу сразу же, не дожидаясь стекания масла.

Чебуреки «Украинские»

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 1 кг, вода – 2 стакана, соль -2 ч. ложки.

Для начинки: жирная свинина – 800 г, некрупный репчатый лук – 4 шт., вода, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Растворить соль в воде. Муку просеять, высыпать в широкую миску горкой, сделать вверху глубокую ямку и понемногу выливать в нее воду, замешивая тесто. Готовую массу разделить на 20 кусочков, сформовать шарики и выложить на противень или стол, смазанный жиром. Оставить на 25 минут.

2. Сделать начинку: мясо промыть, удалить пленки и сухожилия, нарезать небольшими кусочками. Пропустить через мясорубку вместе с очищенным и нарезанным репчатым луком. Добавить перец, соль, влить немного воды (до желаемой консистенции), хорошо перемешать.

3. Из теста раскатать тонкие лепешки. На каждую выложить немного начинки, соединить края и защипнуть. Обжарить в кипящем масле и сразу подать к столу.

Чебуреки с чесноком

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания, свежая зелень укропа и петрушки.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 4 стакана, вода – 2 стакана, соль -1 ч. ложка.

Для начинки: жирная баранина – 300 г, чеснок – 2 зубчика, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Вскипятить воду, добавить соль, размешать. Заварить муку, непрерывно помешивая, чтобы получилось однородное тесто.

2. Готовую массу разделить на кусочки необходимого размера, сформовать шарики, каждый раскатать в тонкую лепешку.

3. Приготовить начинку: мясо промыть, удалить сухожилия и пленки, нарезать очень мелкими кусочками или пропустить через мясорубку. Полученный фарш жарить до полуготовности на растительном масле или другом жире.

4. Чеснок пропустить через чеснокодавилку или натереть на мелкой терке, смещать с остывшей начинкой, солью и перцем. Полученную массу разложить небольшими порциями на подготовленные лепешки, каждую сложить пополам и защипнуть края. Обжарить, подать к столу, посыпав мелко нарезанной свежей зеленью.

Чебуреки «Казахские»

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная или ржано-пшенич-ная мука высшего сорта – 2 стакана, вода – 0,5 стакана, соль – 0,5 ч. ложки. Для начинки: филе речной рыбы – 500 г, репчатый лук – 2 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Рыбное филе промыть под проточной водой, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Пропустить через мясорубку

вместе с очищенным и нарезанным репчатым луком. Добавить перец, соль, влить воду и размешать.

2. Соль растворить в воде, добавить муку и замесить тесто. Разделить его на кусочки желаемой величины, раскатать их в лепешки толщиной около 2 мм

3. На каждую лепешку доложить немного начинки, соединить края, не складывая пополам, чтобы получились как бы вареники. Обжарить в кипящем растительном масле. Подать к столу в горячем виде.

Чебуреки с морским окунем

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 500 г, вода – 0,7 стакана, куриные яйца – 2 шт., сахар – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки. Для начинки: филе морского окуня -650 г, рафинированное подсолнечное масло – 3 ст. ложки, некрупный репчатый лук – 2 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Яйца взбить с солью и сахаром миксером или венчиком, понемногу добавить муку, влить воду и вымесить однородное тесто.

2. Рыбное филе промыть под проточной водой, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку два раза. Добавить воду и подсолнечное масло, перемешать и тушить на слабом огне до полуготовности.

3. Репчатый лук очистить, нашинковать, смешать с солью и перцем и соединить с рыбным фаршем. Размешать, жарить в течение 5 минут на медленном огне. Выложить готовую начинку в эмалированную или фарфоровую емкость, остудить.

4. Из теста сформовать лепешки нужного размера, начинить фаршем и защипнуть края. Обжарить в разогретом растительном масле, выложить в глубокое блюдо и сразу же подать к столу.

Беляши «Традиционные»

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания, веточки свежей петрушки.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 3,5 стакана, свежие дрожжи -20 г, цельное молоко – 1 стакан, натуральное сливочное масло – 50 г, соль – 0,5 ч. ложки. Для начинки: жирная баранина или телятина – 500 г, куриное яйцо – 1 шт., репчатый лук – 2 шт., вода – 0,25 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в подогретом молоке, добавить муку, размягченное сливочное масло, посолить,и замесить однородное тесто. Скатать его колбаской, разрезать на 20 одинаковых кусочков, скатать шарики. Оставить на несколько минут, затем раскатать в тонкие лепешки.

2. Приготовить начинку: мясо промыть, удалить пленки и сухожилия, нарезать маленькими кусочками и дважды пропустить через мясорубку вместе с очищенным и нарезанным репчатым луком. Добавить яйцо, черный перец и соль, хорошо перемешать.

3. Выложить немного начинки на каждую лепешку в центр. Загнуть края внутрь таким образом, чтобы получилась тонкая мясная ¦«ватрушка». Оставить на полчаса, затем обжарить в раскаленном растительном масле с двух сторон (сначала с открытой). Выложить на плоское блюдо начинкой кверху, украсить веточками зелени и подать к столу.

Вместо веточек свежей петрушки для украшения можно использовать зелень укропа, кинзы или сельдерея.

Беляши по-казахски

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: мука – 3,3 стакана, цельное молоко – 1 стакан, дрожжи – 15 г, сахар – 1 ч. ложка, соль на кончике ножа. Для начинки: жирная баранина – 850 г, некрупный репчатый лук – 4 шт., вода – 0,3 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Молоко подогреть, всыпать сахар и соль, размешать. Понемногу добавить часть муки. Дрожжи развести в теплой воде, влить в молоко.

2. Всыпать в тесто остальную муку, вымесить до однородного

состояния и поставить подходить в теплое место, накрыв тонкой хлопчатобумажной тканью.

3. Приготовить начинку: мясо промыть под проточной водой, удалить сухожилия и пленки, нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку.

4. Лук очистить, нашинковать, посолить, добавить перец и соединить с фаршем. Добавить воду до необходимой консистенции, перемешать.

5. Тесто обмять, разделить на небольшие комочки, сформовать шарики и раскатать их в тонкие лепешки. В центр каждой из них выложить фарш, края защипнуть, оставив середину открытой (как у ватрушки). Обжарить в кипящем масле с двух сторон и сразу же подать к столу.

Беляши «Сибирские»

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 4 стакана, свежие дрожжи – 20 г, натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки, цельное молоко – 1,5 стакана, соль – 0,5 ч. ложки.

Для начинки: жирная свинина – 500 г, свежая белокочанная капуста – 700 г, некрупный репчатый лук – 3 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в подогретом молоке, понемногу добавить муку, положить размягченное сливочное масло, посолить и замесить однородное тесто.

2. Приготовить начинку: свинину промыть, очистить от пленок и сухожилий, нарезать мелкими кусочками и пропустить через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком и капустой. Добавить соль, размешать.

3. Тесто разделить на небольшие кусочки (примерно по 50 г каждый), сформовать шарики и раскатать их в тонкие лепешки. В центр каждой из них выложить фарш, края защипнуть, оставив середину открытой.

4. Обжарить беляши в разогретом растительном масле с двух сторон. Подать к столу в горячем виде.

Рыбные беляши

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная или ржано-пшеничная мука высшего сорта – 300 г, сладко-сливочное масло – 10 г, сахар-песок -1 ч. ложка, свежие дрожжи – 10 г, цельное молоко – 1 стакан, соль по вкусу. Для начинки: филе морского окуня или трески – 400 г, некрупный репчатый лук – 2 шт., пшеничная мука – 10 г, подсолнечное масло – 2 ст. ложки, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в подогретом молоке, понемногу добавить муку и сахар, положить размягченное сливочное масло, посолить и замесить однородное тесто.
2. Приготовить начинку: рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Дать остыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, смешать с мукой и обжарить до золотистого цвета. Соединить с рыбным фаршем, добавить перец и соль, перемешать.
3. Тесто разделить на небольшие кусочки (примерно по 50 г каждый), сформовать шарики и раскатать их в тонкие лепешки. В центр каждой из них выложить фарш, края защипнуть, оставив середину открытой.
4. Обжарить беляши в разогретом растительном масле с двух сторон. Сразу же подать к столу.

Картофельные беляши

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.
Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 3,5 стакана, свежие дрожжи -20 г, цельное молоко – 1 стакан, натуральное сливочное масло – 50 г, соль -0,5 ч. ложки.
Для начинки: средний картофель – 10 шт., репчатый лук – 200 г, натуральное сливочное масло – 4 ст. ложки, куриные яйца – 2 шт., соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в подогретом молоке, добавить муку, размягченное сливочное масло, посолить и замесить однородное тесто. Скатать его колбаской, разрезать на 20 одинаковых кусочков, скатать шарики. Оставить на несколько минут, затем раскатать тонкие лепешки.

2. Очистить картофель, вымыть под проточной водой, отварить и размять толкушкой или измельчить блендером до однородного состояния. Вбить яйца, взбить миксером или размешать.

3. Лук очистить, нашинковать и слегка обжарить в растительном масле. Соединить с картофельным пюре, добавить размягченное сливочное масло, посолить, поперчить и размешать.

4. Тесто обмять, разделить на небольшие комочки, сформовать шарики и раскатать их в тонкие лепешки. В центр каждой из них выложить немного картофельной массы, края защипнуть, оставив середину открытой (как у ватрушки). Обжарить в кипящем масле с двух сторон и сразу же подать к столу.

Пирожки «Таджикские»

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 4 стакана, соль – 0,5 ч. ложки, цельное молоко – 2 стакана, сахар-песок – 1 ст. ложка, сухие дрожжи -1 ст. ложка.

Для начинки: жирная баранина – 500 г, некрупный репчатый лук – 3 шт., вода -0,3 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Муку просеять сквозь частое сито. Дрожжи развести в подогретом молоке (взяв примерно четверть стакана), добавить половину указанного количества муки, всыпать сахар и хорошо перемешать. Полученную опару поставить в теплое место.

2. Когда тесто подойдет, обмять его, всыпать оставшуюся муку, посолить, влить молоко и хорошо вымесить.

3. Накрыть тесто тонкой льняной тканью и поставить в теплое место. Когда снова подойдет, обмять и разделить на небольшие комочки. Раскатать каждый в тонкую лепешку.

4. Приготовить начинку: баранину промыть, освободить от пленок и сухожилий, нарезать небольшими кусочками и

пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Лук очистить и нашинковать.

5. Соединить мясо с луком, добавить перец и соль, влить воду и размешать. Распределить начинку по заготовкам пирожков, защипнуть края и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Подавать к столу можно в горячем или холодном виде.

Татарские перемячи

Расход продуктов

Дрожжевое тесто – 1 кг, пшеничная мука – 2 ст. ложки, репчатый лук средних размеров – 4 шт., нежирная говядина или свинина – 500 г, мясной бульон -0,5 стакана, рафинированное растительное масло или кулинарный жир для обжаривания, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Тесто выдержать в теплом месте, подождать, пока поднимется, затем разделать на кусочки примерно по 50 г каждый. Обвалять в муке, раскатать тонкие лепешки.

2. Сделать начинку: мясо промыть, удалить пленки и сухожилия, нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку вместе с очищенным и нарезанным репчатым луком. Добавить соль и перец,, влить теплый бульон и хорошо перемешать.

3. Разложить полученную массу по лепешкам, защипнуть края, оставив в центре небольшое отверстие. Через полчаса разогреть масло и обжарить изделия с двух сторон. Перед подачей к столу влить в оставленное в центре отверстие каждого перемяча немного кипящего масла.

Молотый черный перец можно заменить белый, менее жгучим, или же душистым.

Пирожки с телячьими мозгами

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 4 стакана, цельное молоко -2 стакана, сахар-песок – 1 ст. ложка, сухие дрожжи – 1 ст. ложка, соль -0,5 ч. ложки.

Для начинки: телячьи мозги – 500 г, сладкосливочное масло – 1 ст. ложка, пшеничная мука – 1 ст. ложка, вода – 2,5 стакана, виноградный уксус – 1 ст. ложка,. лавровый лист – 2 шт., мясной бульон -2 ст. ложки, соль – 1ч. ложка, черный перец – 10 горошин, мускатный орех и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Муку просеять сквозь частое сито. Дрожжи развести в подогретом молоке (взяв примерно четверть стакана), добавить половину указанного количества муки, всыпать сахар и хорошо перемешать. Полученную опару поставить в теплое место.
2. Когда тесто подойдет, обмять его, всыпать оставшуюся муку» посолить, влить молоко и хорошо вымесить.
3. Накрыть тесто Тонкой льняной тканью и поставить в теплое место. Когда снова подойдет, обмять и разделить на небольшие комочки. Раскатать каждый в тонкую лепешку.
4. Приготовить начинку: мозги промыть, залить холодной водой и выдержать в течение часа. Удалить кровяные сгустки и пленки, положить в кастрюлю с указанным выше количеством кипящей воды, добавить горошины перца и лавровый лист, посолить, влить уксус, прокипятить 20 минут и снять с огня.
5. Слить воду, дать остыть и нарезать мелкими кусочками. Муку обжарить в разогретом сливочном масле, соединить с мозгами, всыпать молотый черный перец и мускатный орех, влить бульон, перемешать.
6. Остывшую начинку распределить по лепешкам, защипнуть края и обжарить пирожки в разогретом растительном масле. Подать к столу в горячем виде.

Рыбные пирожки с рисом

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.
Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 3,5 стакана, свежие дрожжи -20 г, цельное молоко – 1 стакан, натуральное сливочное масло – 50 г, соль -, 0,5 ч. ложки.
Для начинки: филе трески – 300 г, краснодарский рис – 200 г, подсолнечное масло – 1 ст. ложка, яйца – 3 шт.

Способ приготовления

1. Дрожжи развести в подогретом молоке, добавить муку,

размягченное сливочное масло, посолить и замесить однородное тесто. Скатать его колбаской, разрезать на 20 одинаковых кусочков, скатать шарики. Оставить на несколько минут, затем раскатать тонкие лепешки. Рис отварить, добавить масло и перемешать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить бленде-ром, соединить с рисом.

2. Рыбное филе промыть, нарезать мелкими кусочками и обжарить в растительном масле.

3. Распределить рисовую массу по заготовкам пирожков, на каждую положить по кусочку рыбного филе и защипнуть края. Обжарить с двух сторон в кипящем растительном масле. Подавать к столу можно в горячем или холодном виде.

Грибные пирожки

Расход продуктов

Рафинированное растительное масло для обжаривания.

Для теста: пшеничная мука высшего сорта – 4 стакана, цельное молоко -2 стакана, сахар-песок – 1 ст. ложка, сухие дрожжи – 1 ст. ложка, соль -0,5 ч. ложки.

Для начинки: индийский рис – 0,5 стакана, сухие белые грибы – 50 г, куриные яйца – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., натуральное сливочное масло – 30 г, деревенская сметана – 0,25 стакана, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

1. Муку просеять сквозь частое сито. Дрожжи развести в подогретом молоке (взяв примерно четверть стакана), добавить половину указанного количества муки, всыпать сахар и хорошо перемешать. Полученную опару поставить в теплое место.

2. Когда тесто подойдет, обмять его, всыпать оставшуюся муку, посолить, влить молоко и хорошо вымесить.

3. Накрыть тесто тонкой льняной тканью и поставить в теплое место. Когда снова подойдет, обмять и разделить на небольшие комочки. Раскатать каждый в тонкую лепешку.

4. Приготовить начинку. Грибы отварить, слить воду. Остудить грибы и мелко нарезать. Оставшийся бульон использовать для варки риса. Аук очистить, нашинковать и обжарить на сливочном масле до золотистого оттенка. Соединить лук, остывший рис и грибы, добавить сметану. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Смешать все ингредиенты, добавив соль и

перец.

5. Разложить полученную массу по лепешкам равными порциями, защипнуть края и обжарить пирожки в разогретом растительном масле. Подавать к столу можно в горячем или холодном виде.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ

Закуски…
Овощные блюда…
Рыбные блюда…

ЕСЛИ НЕТ ФРИТЮРНИЦЫ

Блюда из мяса и птицы…
Чебуреки, пирожки, беляши, пончики…

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org

This file was created

with BookDesigner program

bookdesigner@the-ebook.org

05.02.2025